

Helppo omenapiirakka

noin 10 palaa

 Helppo noin 60 Min.**Murotaikina:**

100 g pehmeää voita
1 dl sokeria
1 kpl kananmuna
2 1/2 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Täyte:

1 ps Dr. Oetker Paistonkestävää Vaniljakreemiä
4 dl maitoa
2 - 3 kpl omenaa
sokeria
vaniljaa Dr. Oetker Vaniljamyllystä

- 1 Laita uuni kuumentamaan 200 asteeseen. Vaahdota voi ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Vatkaa muna voimakkaasti vatkatun sekaan. Sekoita vehnä jauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeri keskenään ja lisää taikinaan. Sekoita nopeasti tasaiseksi.
- 2 Voitele piirakkavuoka (halkaisija 24-26 cm) ja levitä murotaikina ohuelti piirakkavuokan pohjalle ja reunoille.
- 3 Sekoita Paistonkestävä Vaniljakreemi ja maito vispilällä sekaisin 1 minuutin ajan. Leikkaa omenat viipaleiksi.
- 4 Levitä Vaniljakreemi piirakkapohjan päälle ja asettele omenat vaniljakreemin päälle limittäin. Aloita täyttäminen reunoilta ja etene kohti keskustaa. Paista 200-asteisen uunin alaosassa 25-40 min.
- 5 Ripottele kuumen piirakan päälle hieman sokeria ja kierrä vaniljaa Vaniljamyllystä, jotta piirakka saa kauniin pinnan.

Voit käyttää piirakassa myös valmismurotaikinaa.